



[IG] zalewajka_krakow
[FB] zalewajkakrakow
www.zalewajka.com



START

Chleb, domowy smalec, masło, kiełbasa krakowska, 29 PLN
nasze pikle i kiszonki
*Bread, homemade lard spread, butter,
Cracow-style sausage, handmade pickles and ferments*

TALERZYKI / APPETIZERS TO SHARE

Befszyk tatarski, żółtko, szczypiorek 59 PLN
Beef tartare, egg yolk, chives

Śledź, olej lniany, szalotka 39 PLN
Herring, linseed oil, shallot

Pasta z kaszy gryczanej, miód, sałata, słonecznik 39 PLN
Buckwheat hummus, honey, lettuce, sunflower seeds

Grillowana kiełbasa jagnięca, konfitura z cebuli, 49 PLN
sos musztardowy
Grilled lamb sausage, red onion jam, mustard sauce

Polędwiczka wieprzowa, sos z sardeli, sałata 45 PLN
Pork tenderloin slices, anchovy sauce, lettuce

Ziemniaki, relish wiosenny, chorizo 35 PLN
Potatoes, spring relish, chorizo

ZUPY / SOUPS

Zalewajka 29 PLN
Sour soup Cracow-style, potatoes, bacon

Szczawiowa, pasta z wędzonego pstrąga, 33 PLN
purée ziemniaczane
Sorrel soup, smoked trout spread, mashed potatoes

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Maczanka po krakowsku, grillowana karkówka w sosie, 59 PLN
ogórek w musztardzie, pieczywo
*Grilled pork neck Cracow-style with sauce,
cucumber in mustard, bread*

Kotlet de volaille, purée ziemniaczane, sos z maślanki 59 PLN
Chicken Kiev, mashed potatoes, buttermilk sauce

Stek z polędwicy wołowej, sos pieprzowo-koniakowy 119 PLN
Beef fillet, peppercorn and cognac sauce

Kotlet schabowy z kością, sałata, sos z sardeli 59 PLN
Pork chop with bone, lettuce, anchovy sauce

Kotlet mielony, purée z buraka, sos kefirowy 59 PLN
Polish-style minced meat cutlet, beetroot purée, kefir sauce

Pstrąg z Doliny Kluczwoły, remulada sezonowa 69 PLN
Local trout, seasonal remoulade

Kluski z czosnkiem niedźwiedzim, 55 PLN
warzywa sezonowe, ser polski
*Homemade noodles with wild garlic,
seasonal vegetables, Polish cheese*

Pierś z kaczki, purée selerowe, 75 PLN
pieczony burak, szalotka
Duck breast, celeriac purée, roasted beetroot, shallot

Pierogi z kaczką 49 PLN
Dumplings with duck filling

Pierogi z ziemniakami i bryndzą 47 PLN
Dumplings with potatoes and sheep cheese



DODATKI / SIDES

Maślane purée ziemniaczane, suszony oscypek, palone masło <i>Creamy mashed potatoes, smoked cheese, browned butter</i>	19 PLN
Placki ziemniaczane, kwaśna śmietana <i>Potato pancakes, sour cream</i>	19 PLN
Miks sałat, sos polski <i>Mixed salads, homemade sauce</i>	23 PLN
Frytki, oliwa truflowa, ser bursztyn <i>French fries, truffle oil, aged polish cheese</i>	25 PLN
Pieczone buraki, owoce sezonowe <i>Roasted beets, seasonal fruits</i>	23 PLN
Mizeria <i>Cucumber salad, sour cream</i>	19 PLN

DESERY / DESSERTS

Kogel-mogel, lody, owoce sezonowe, słonecznik <i>Kogel-mogel, ice cream, seasonal fruits, sunflower seeds</i>	35 PLN
Racuchy, kwaśna śmietana <i>Apple pancakes, homemade sour cream</i>	33 PLN
Sernik, owoce sezonowe <i>Cheesecake, seasonal fruits</i>	33 PLN

NAPOJE CIEPŁE / HOT DRINKS

Espresso / Espresso macchiato	20 ml – 12 PLN
Double espresso	40 ml – 19 PLN
Americano / z mlekiem (with milk)	170 ml – 13 PLN / 16 PLN
Flat white	170 ml – 21 PLN
Cappuccino	170 ml – 18 PLN
Latte macchiato / Iced latte	180 ml – 20 PLN
Irish coffee	160 ml – 39 PLN
Espresso tonic	120 ml – 23 PLN
Herbata czarna / zielona / owocowa / biała / miętowa <i>Black / green / fruit / white / mint tea</i>	150 ml – 17 PLN

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Pepsi / Pepsi Max / 7Up / Mirinda / Tonic / Lipton Ice Tea	0,2 l – 14 PLN
Sok owocowy: jabłko / pomarańcza / czarna porzeczka <i>Juice: apple / orange / black currant</i>	0,2 l – 14 PLN
Woda Cisowianka niegazowana / gazowana <i>Cisowianka still / sparkling water</i>	0,3 l – 12 PLN
Woda Cisowianka niegazowana / gazowana <i>Cisowianka still / sparkling water</i>	0,7 l – 19 PLN
Sok świeżo wyciskany: pomarańcza / grejpfrut <i>Freshly squeezed juice: orange / grapefruit</i>	0,25 l – 29 PLN
Lemoniada domowa: klasyczna / marakuja / malina / ogórek <i>Homemade lemonade: classic / passion fruit / raspberry / cucumber</i>	0,4 l / 0,9 l – 19 PLN / 39 PLN
Kwas chlebowy „Rycerski” (Kvass “Rycerski”)	0,33 l – 23 PLN

PIWO / BEER

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Miłostaw Pilsner	0,3 l / 0,5 l – 19 / 23 PLN
------------------	-----------------------------

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER (0,33 L)

Regionalne piwo z browaru Trzy Korony <i>Local beer from Trzy Korony brewery</i>	
Sędek IPA	24 PLN
Chmyz Pils	23 PLN
Krasa Weizen	23 PLN
Gazda Marcowe	23 PLN
Upir Dunkel	23 PLN
Kaduk Podwójny Koźlak	23 PLN
Cydr rzemieślniczy Dzik półsłodki / wytrawny <i>Craft cider semi-sweet / dry</i>	27 PLN
Lech Free	19 PLN
Werda Gruszka / Pear 0%	23 PLN

Informacje o alergenach dostępne u obsługi / For information about allergens ask the staff

Dla grup od 6 osób do rachunku doliczamy 12,5% serwisu / For groups of 6 and more we add 12,5% service charge



ALKOHOLE / SPIRITS

Wódka / Vodka (40 ml)	
J.A. Baczewski Monopolowa	21 PLN
J.A. Baczewski Suweren	28 PLN
J.A. Baczewski	24 PLN
wiśniówka / morelówka / piołunówka / orzech laskowy cherry / apricot / wormwood / hazelnut	
Chopin Rye	25 PLN
Młody Ziemiak	37 PLN
Żubrówka Bison Grass	21 PLN
Żołądkowa Gorzka	21 PLN
Youra Spiritz kraft vodka	25 PLN
Youra Spiritz	27 PLN
cytryna / pigwowiec / dereń / sosna / róża lemon / quince / dogwood / pine / rose petal	
Zestaw degustacyjny Youra „6” / Baczewski „5” Set Youra “6” / Baczewski “5”	85 / 63 PLN
Whisky (40 ml)	
Jack Daniel’	25 PLN
Baczewski Whisky	23 PLN
For Peat’s Sake	29 PLN
Jameson	23 PLN
Chivas 12 yo	32 PLN
Gin (40 ml)	
Baczewski Gin	22 PLN
Bombay Sapphire	25 PLN
Tequila (40 ml)	
Olmecca Silver	23 PLN
Rum (40 ml)	
The Demon’s Share 12 yo	39 PLN
Bacardi Carta Blanca	21 PLN
Bacardi Carta Negra	21 PLN
Cognac (40 ml)	
Hennessy VSOP	59 PLN
Digestive & Liqueurs (40 ml)	
Baileys	21 PLN
Kahlua	21 PLN
Jägermeister	21 PLN
Śliwowica	29 PLN
Amaretto	21 PLN
Cointreau	25 PLN

O koktajle klasyczne zapytaj obsługę / For classic cocktails ask the staff

Zalewajka to polska kuchnia, która pamięta, skąd jest – i idzie dalej. Sięgamy po lokalne składniki i tradycyjne techniki, ale czytamy je na nowo. Świeżość, ogień, dym i czas spotykają się na talerzu, tworząc smaki proste, ale nigdy dosłowne.

W nazwie Zalewajka kryje się coś wyjątkowego i prostego w kuchni. Składniki istnieją osobno, ale dopiero po połączeniu stają się całością – pełnym daniem. To dla nas symbol – spotkanie tego, co osobne, w nową, pełną formę.

Nie odtwarzamy nostalgii „u babci”. Interesuje nas polska kuchnia widziana dziś: w ruchu, w dialogu, w ciągłym napięciu między historią a nowoczesnością. Dzięki temu powstaje smak, który jest zakorzeniony, ale otwarty. Kuchnia z historią – opowiedzianą teraz.

APERITIF

Martini Extra Dry / Bianco / Rosso 0,1 l	23 PLN
Aperol 40 ml	19 PLN
Campari 40 ml	21 PLN

KOKTAJLE / COCKTAILS

Kryspinas	43 PLN
Ciemny rum / Campari / sok ananasowy / sok z limonki / syrop ananasowy / biało	
Dark rum / Campari / pineapple juice / lime juice / pineapple syrup / egg white	
Dymniki	46 PLN
Nalewka pigwowa / torfowa whisky / Angostura Quince liqueur / peaty whisky / Angostura bitters	
Aperolice	39 PLN
Gin / Aperol / purée marakuja / biało	
Gin / Aperol / passion fruit purée / egg white	
Kopiec cytrynowy	39 PLN
Wódka / nalewka cytrynowa / Prosecco Vodka / lemon liqueur / Prosecco	
Prądnik portowy	41 PLN
Whiskey / Porto / Angostura Whiskey / Port wine / Angostura bitters	
Górka śmietanowa	43 PLN
Wódka waniliowa / amaretto / Baileys / bita śmietana Vanilla vodka / amaretto / Baileys / whipped cream	
Prądnik Różowy	39 PLN
Likier różany / Cointreau / syrop różany / biało Rose liqueur / Cointreau / rose syrup / egg white	
Miętaszowice	39 PLN
Rum / likier miętowy / biało Rum / mint liqueur / egg white	
Ogórynek	41 PLN
Tequila / sok z limonki / świeży ogórek / mięta Tequila / lime juice / cucumber / mint	
Borek Freełęczki 0%	43 PLN
Gin 0% / Aperol 0% / syrop malinowy / biało Gin 0% / Aperol 0% / raspberry syrup / egg white	

Zalewajka is Polish cuisine that knows its roots – and keeps moving forward. We use local ingredients and traditional methods, but reinterpret them. Freshness, fire, smoke, and time meet on the plate, creating flavors that are simple, yet never plain.

In the name Zalewajka, there is something special and simple in cooking. Ingredients exist separately, but only when combined do they form a whole – a complete dish. For us, this symbolizes the meeting of separate things into a new, full form.

We don’t recreate the nostalgia of „at grandma’s”. We focus on Polish cuisine seen today: in motion, in dialogue, in constant tension between history and modern times. This creates a flavor that is rooted yet open. Cuisine with history – told now.



[IG] zalewajka_krakow
[FB] zalewajkakrakow
www.zalewajka.com



WINA / WINES

150/750 ml

POLSKIE WINA REGIONALNE / *POLISH LOCAL WINES*

BIAŁE / WHITE

Seyval Blanc, Dom Charbielin	39/190 PLN
Cuvee Blanc, Winnica Gródek	39/190 PLN
Solaris, Winnica Gródek	41/200 PLN
Chardonnay Béton, Winnica Kamil Barczentewicz	59/289 PLN

CZERWONE / RED

Cuvee Rouge, Winnica Gródek	39/190 PLN
Pinot Noir Dobre Minor, Winnica Kamil Barczentewicz	59/289 PLN

WINA MUSUJĄCE / *SPARKLING WINES*

Asolo Prosecco Superiore Brut, Italy	30/140 PLN
Mas Xarot Gran Reserva Brut, Cava, Spain	41/200 PLN
Vollereaux Reserve Brut, Champagne, France	350 PLN
Pommery Apanage Brut, Champagne AOC, France	690 PLN

WINA BIAŁE / *WHITE WINES*

Campagnola Pinot Grigio, Veneto IGT, Italy	29/140 PLN
Anne De Laweiss Riesling, Alsace AOC, France	35/170 PLN
Tenuta Roveglia Lugana Wighel, Italy	39/190 PLN
Mount Riley Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand	41/200 PLN
Lorinon Rioja Blanco, Spain	33/160 PLN
Chablis Premier Cru Beauroy, Burgundy AOC, France	490 PLN



WINA RÓŻOWE / ROSÉ WINES

Rèmy Pannier Rosé d'Anjou, France 39/190 PLN

WINA CZERWONE / RED WINES

La Torre Primitivo, Puglia IGT, Italy 31/150 PLN

I Grotti Chianti DOCG, Italy 37/180 PLN

Escorihuela Gascón Malbec, Mendoza, Argentina 45/220 PLN

Lorinon Rioja Reserva, Spain 230 PLN

Valpolicella Superiore Ripasso Acinatico D.O.C., Italy 290 PLN

Viberti Barolo Buon Padre DOCG, Italy 590 PLN

Nittardi Ad Astra IGT, Toscana, Italy 340 PLN

Matsu El Picaro, DO Toro, Spain 39/190 PLN

WINA SŁODKIE / SWEET WINES 100/750ml

Taylor's Fine Ruby Port, Porto, Portugal 31/230 PLN

Dla grup od 6 osób do rachunku doliczamy 12,5% serwisu
/ For groups of 6 and more we add 12,5% service charge

ZALEWAJKA

WĄSKA 2, KRAKÓW
KAZIMIERZ

Wino to dla nas opowieść o miejscu i czasie. Każda butelka niesie w sobie smak ziemi, powietrza i pracy ludzi, którzy ją stworzyli. Sięgamy po wina, które mają charakter i potrafią mówić własnym głosem — od polskich winnic po dalekie regiony świata.

Wino wydobywa smak potrawy, podkreśla jej rytm albo wnosi nową nutę. Jest częścią rozmowy przy stole, językiem smaku, który łączy ludzi i chwile.

W kieliszku spotykają się kwasowość i słodycz, struktura i lekkość, czas i świeżość. Wino — tak jak nasza kuchnia — jest proste, ale nigdy dosłowne.

Wine is for us a story about place and time. Every bottle carries the taste of soil, air, and the work of people who created it. We choose wines that have character and speak with their own voice — from Polish vineyards to distant regions of the world.

Wine brings out the flavor of the dish, emphasizes its rhythm, or adds a new note. It is part of the conversation at the table, a language of taste that connects people and moments.

In the glass, acidity and sweetness meet, structure and lightness, time and freshness. Wine — like our cuisine — is simple, yet never literal.